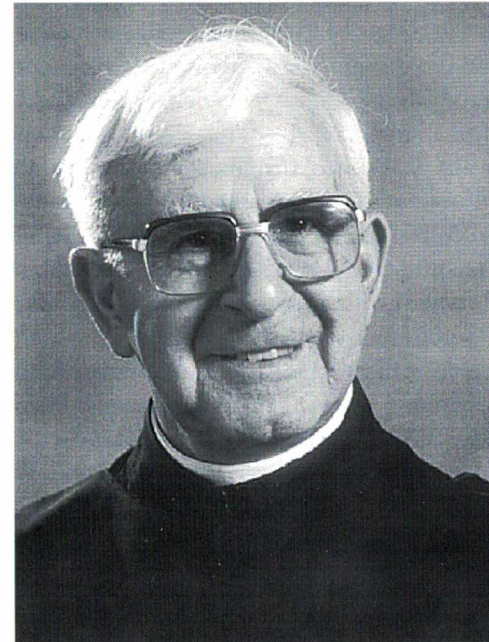


## Bruder Luitfried Etterlin



*16. Dezember 1908 bis  
12. August 1994*

Am 12. August hat uns Bruder Luitfried ganz leise, fast schüchtern und verstohlen verlassen. Die letzten Jahre seines hochbetagten Lebens waren mit mühsamen Gebrechen belastet, aber bis zu seinem letzten Tag war er nicht bettlägrig. Doch hatte eine stark fortgeschrittene Erblindung ihn auf die vertrauten Gänge und Räumlichkeiten eingeschränkt. Hier schenkte er jedem von uns, im Klausurgang auf- und abschreitend, täglich seine Rosen-

kränze. Wie viele waren es pro Tag? Das war nicht nur eine eifrige und gewissenhafte Frömmigkeit, von Kind auf eingeübt in einem kirchentreuen Elternhaus – es war auch Ausdruck einer herzlichen Verbundenheit mit seinen Mitbrüdern.

Hans Etterlin war am 16. Dezember 1908 in Muri im Freiamt zur Welt gekommen. Die Silhouette der Klostertürme der 1841 aufgehobenen Abtei mussten dem heranwachsenden Bauernsohn tiefe Eindrücke eingeprägt haben. Noch hatten sich die eingesessenen Bauernfamilien mit dem Verlust ihres Klosters nicht abgefunden, und sie wussten sehr wohl um den

kulturellen und geistlichen Verlust, den diese Aufhebung für das Freiamt bedeutete.

Gebet und Arbeit prägten die Jugendzeit von Hans. Der Vater August war ein strenger, hart arbeitender Bauer, der für eine grosse Familie von sechs Söhnen und einer Tochter zu sorgen hatte. Bruder Luitfried schildert in seinen Jugenderinnerungen seine Mutter Berta Rey als eine milde und gütige Frau. Sie verstand mit mütterlicher Güte, die Buben zu bändigen und den strengen Gatten zu mildern. Hans Etterlin musste, obwohl er sehr naturverbunden aufgewachsen war, einen handwerklichen Beruf suchen, denn als drittältester Sohn war für ihn eine bäuerliche Existenz kaum möglich. Er wählte den Bäckerberuf und kam im Spätherbst 1927 nach Cham in die Lehre. Hier kam es ihm zustatten, dass er schon vom Elternhaus her an harte Arbeit und ans frühe Aufstehen gewohnt war. Er blieb auch nach dem Lehrabschluss und der Rekrutenschule in Aarau bei seinem Lehrmeister. Dann fand er aber einen neuen Chef in Brittnau bei Zofingen. Er hatte auch bei diesem Meister Familienanschluss. Die Meistersfamilie war protestantisch und hatte eine starke Ausprägung ernst praktizierter Religiosität. Der Geselle aus dem Freiamt war beeindruckt, dass bei Tisch immer gebetet wurde; ja die Meistersfrau war so zuvorkommend, dass sie für den katholischen Arbeiter am Freitag fleischlos kochte. Am Sonntag ging Hans Etterlin nach Zofingen zum Pfarreigottesdienst. Er wuchs in das Pfarreileben der Diasporagemeinde hinein und war, so gut es für einen Bäckersgesellen ging, in der Jungmannschaft aktiv.

In der Karwoche 1931 wurde in der katholischen Stadtpfarrkirche Zofingen eine Volksmission gepredigt. Hans konnte diese Predigten nur am Abend besuchen und ging den langen Weg zu Fuss – hin und zurück, und am Morgen schrillte um drei Uhr wieder der Wecker zum Teigkneten in der Backstube.

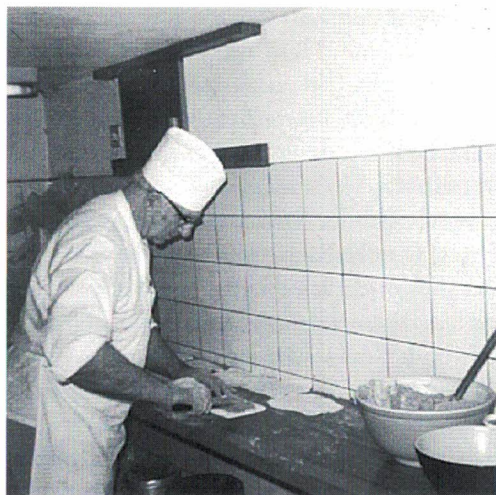
Diese Volksmission mit den ernstesten Predigten und der Zeit zum Nachdenken auf dem stundenlangen Fussmarsch war für Hans entscheidend. An Ostern war für ihn der Klosterberuf geklärt. Er gab die Stelle in Brittnau auf und kam heim, ohne zu verraten, wozu er sich entschlossen hatte. Der Vater war ungehalten über die frei gewählte Arbeitslosigkeit seines erwachsenen Sohnes, und die Brüder tuschelten und rätselten und kamen mit der Zeit der Sache auf die Spur. Dann hielten sie mit wohlgemeinten Ratschlägen und verständnislosen Spässen nicht zurück. Sie waren überzeugt, dass der bekehrte Bruder bald wieder aus dem Kloster

zurückkehre. Die Mutter aber förderte den Entschluss und war in dieser ungewissen Zeit für Hans Stütze und Halt. Hans war bereit, dem Vater zuliebe noch etwas zuzuwarten. Er suchte eine neue Stelle und wäre am liebsten ins Welschland gegangen. Doch alle Bewerbungen blieben erfolglos oder zerschlugen sich nach ersten Zusicherungen. Nun sagte auch der Vater zur neuen klösterlichen Karriere ja. Und dann ging alles sehr schnell. Am 10. Dezember 1931 kam er als Bruderkandidat nach Sarnen und wenige Wochen später nach Gries, wo der Bäckergeselle in der Klosterküche beschäftigt wurde. Bruder Anton Müller, sein neuer Chef, stammte aus einem Hotelbetrieb in Gersau und war ein ausgezeichnete Koch. Von ihm konnte der Bruderkandidat und Novize viel lernen. Bruder Anton war auch ein mustergültiger Ordensmann – das richtige Vorbild für einen jungen Aspiranten.

Am 11. Juni 1933 legte Hans die ersten Gelübde ab und hiess fortan Bruder Luitfried. Der Name Luitfried hat in Muri-Gries Klostertradition. Luitfried, der zweite Abt von Muri, wird als Seliger verehrt. Der Mönch Luitfried war 1082 mit einer Gruppe von Mitbrüdern aus St. Blasien im Schwarzwald nach Muri gekommen. St. Blasien war damals ein Zentrum der Klosterreform im Sinne der Cluniazenser. Die habsburgische Stifterfamilie hatte genug Ehrgeiz, um ihr noch junges Hauskloster nach dem letzten benediktinischen Schliff zu reformieren. St. Blasien im schwarzen Wald musste ja den Kastvögten, die ihre weit ins Land schauende Stammburg über der Reussmündung bewohnten, wohl bekannt sein. Die Reform war auf Umwegen nach St. Blasien gekommen. Der aus dem Piemont stammende Mönch Wilhelm war nach Dijon gesandt worden, um dort ein Kloster zu reformieren. Abt Wilhelm tat das mit Erfolg, und es war ihm auch gelungen, seine Abtei St-Bénigne von Cluny unabhängig zu machen. Dieser heilige Wilhelm von Dijon gründete wieder ein Kloster in Piemont – Fruttuaria. Und aus dem Süden kam diese Reform nach St. Blasien. Die Reform von St. Blasien erfasste eine ganze Reihe von Klöstern in Süddeutschland. Zu ihnen gehörte auch Muri. Der Name Luitfried kommt auch in der schriftdeutschen Fassung «Leutfried» vor, allerdings waren die «liute» des Mittelhochdeutschen die Schar der Wehrhaften. Sie verteidigten den Frieden (Liut-frit).

Schon als Novize kam Bruder Luitfried wieder nach Sarnen in die Küche des Professorenheims, wo der sagenhafte Bruder Otto Schönbächler den Kellen wie ein Königszepter führte. Bruder Otto war Chef – nicht nur in





der Küche. Für Bruder Luitfried blieben da nur zwei Nebenpfünden: Konditorei und Imkerei. Das waren aber seine mit Liebe gepflegten und mit viel Erfolg dekorierten persönlichen Domänen. Berühmt waren die Birnenweggen – made by Luitfried Etterlin. Diese Schnitzweggen gehörten zum St.-Nikolaus-Tag wie das Credo zu einem Erstklassfest mit Vigil und grosser Oktav. Die Patres

erhielten zwei Exemplare, weil es zum guten Ton gehörte, dass das eine Stück als Geschenk für den persönlichen Ministranten diente. Was da alles in der vom Teig umschlossenen Füllung steckte, war Geheimrezept. Wenn es für Schnitzweggen wie für edle Spitzenweine Medaillen gegeben hätte, wäre für diese Musterexemplare nur Gold in Frage gekommen.

Die zweite Domäne war die Imkerei. Bruder Luitfried war der Gebieter vieler Völker und ihnen gehörte seine ganze zärtliche Sorge. Er hatte für seine Bienen eigentlich jahraus, jahrein einen Spezialkummer. Vom zu frühen Ausflug in die grelle Märzsonne jagte eine Hiobsbotschaft die andere. Und wenn dann der Honig geschleudert wurde, hatte er sicher zu wenig Gläser, um den grossen Ertrag von den kleinen Insekten zu bergen. Bei grossen Ernten klagte er wegen der flauen Nachfrage, aber nicht wegen der tiefen Preise. Seine Marktpreise waren notorisch zu tief angesetzt – in treuer Erfüllung des Regelkapitels 57: «Bei der Festsetzung des Preises darf sich nicht das Laster der Habsucht einschleichen. Man soll im Gegenteil immer etwas billiger verkaufen, als es die Weltleute tun können, damit in allem Gott verherrlicht werde.»

Bruder Luitfried betrieb seine Imkerei professionell. Pro Vegetationsjahr hatten die Bienenstöcke verschiedene Standorte: für den Blütenhonig, den Waldhonig und den Alpenhonig. Dazwischen gab es aber noch verschiedene Nuancen. Die schweizerische Imkerzeitung war für den Bienen-

mönch Pflichtlektüre mit erster Priorität, viel bedeutsamer als der «Freischütz», das Herz- und Heimwehblatt aller Murianer im Exil.

In der Klosterküche in Sarnen hängt ein geschnittener Holzteller mit der Inschrift: «Bruder Luitfried Etterlin, Ehrenmitglied, für langjährige Dienste als Vizepräsident und Kursleiter. 1982. Der Bienenzüchterverein Obwalden.»

Doch die höchste Auszeichnung seiner Imkerkarriere wurde ihm zuteil, als ihn Pater Bernhard Zürcher, der Leiter der landwirtschaftlichen Schule Obwalden, zum Extraordinarius für Bienenzucht ernannte. Diese Professur galt ihm viel, und allzu gütig übersah er in seinen Vorlesungen einige Unarten seiner nicht immer aufmerksamen Hörer.

1980, nach dem Tod von Bruder Walter Schälle, der als Koch auf Bruder Otto gefolgt war, wurde Bruder Luitfried Chefkoch, und er machte seine Sache ausgezeichnet. Allerdings waren es nur noch wenige Jährchen, die er geschmückt mit der Chefkochmütze verbringen durfte. Die Gebrechen und Beschwerden des Alters machten ihm immer mehr zu schaffen. Schweren Herzens gab er die hohe weisse Chefkochmütze ab wie ein Altabt, der auf seine Mitra verzichtet. Es tat ihm weh, dass mit ihm die Tradition der Laienbrüder in der Küche zu Ende ging. Immerhin, er blieb in der Küche, helfend und ratend und einige Jahre noch besorgt um Keller und Lagrein.

Bruder Luitfried war streng erzogen worden und so ging der Ordensmann auch mit sich selber um. Er war als Mönch geradlinig und konsequent. Im Geiste des Gehorsams überlebte er auch willig und gefügig alle Änderungen und Neuerungen, deren es in der Kirche und Kloster in seiner Lebens- etappe so viele gab. Für ihn treffen die Worte zu: «Du guter und getreuer Knecht, nimm teil an den Freuden deines Herrn.»

P. Leo